

Wurzelpetersilie

falsche „Bratkartoffeln“

Zutaten:

500g Petersilienwurzel
1 Zwiebel
Salz
2 El Brat- oder Kokosöl

evtl. gehackte Petersilie

Zubereitung:

- Petersilienwurzel schälen und Enden abschneiden. In feine Scheiben schneiden oder (mit dem Sparschäler) in Feine Streifen hobeln.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Wurzeln und Zwiebeln im Öl unter gelegentlichem Wenden Braten, bis sie goldbraun sind. Salzen und nach Wunsch mitgehackter Petersilie bestreuen.

Die gebratene Wurzelpetersilie kann wie Bratkartoffeln verwendet werden.

Auch Schinkenwürfel oder Rührei passt gut dazu.

Nudeln mit Petersilienwurzel-Pesto

Zutaten:

300 g Petersilienwurzeln
75 g Mandelkerne, weiß
100 g Parmesankäse
1/2 Bund Petersilie
100 ml Öl
Salz
Pfeffer
400 g Nudeln

Zubereitung:

- Petersilienwurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen. Inzwischen Mandeln in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen.
- Die Hälfte Käse fein reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, und grob hacken. Wurzeln abgießen, abschrecken und auskühlen lassen.
- In einem hohen Rührbecher Wurzeln, Mandeln, geriebenen Käse, Petersilie und Öl feinkörnig pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Den restlichen Parmesan fein hobeln. Nudeln abgießen, dabei ca. 50 ml Kochwasser auffangen. Nudeln mit Kochwasser und 4 EL Pesto vermengen, auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Käse bestreuen.

Tipp:

Übriges Pesto in ein sauberes Glas füllen und mit Öl bedecken. Fest verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.